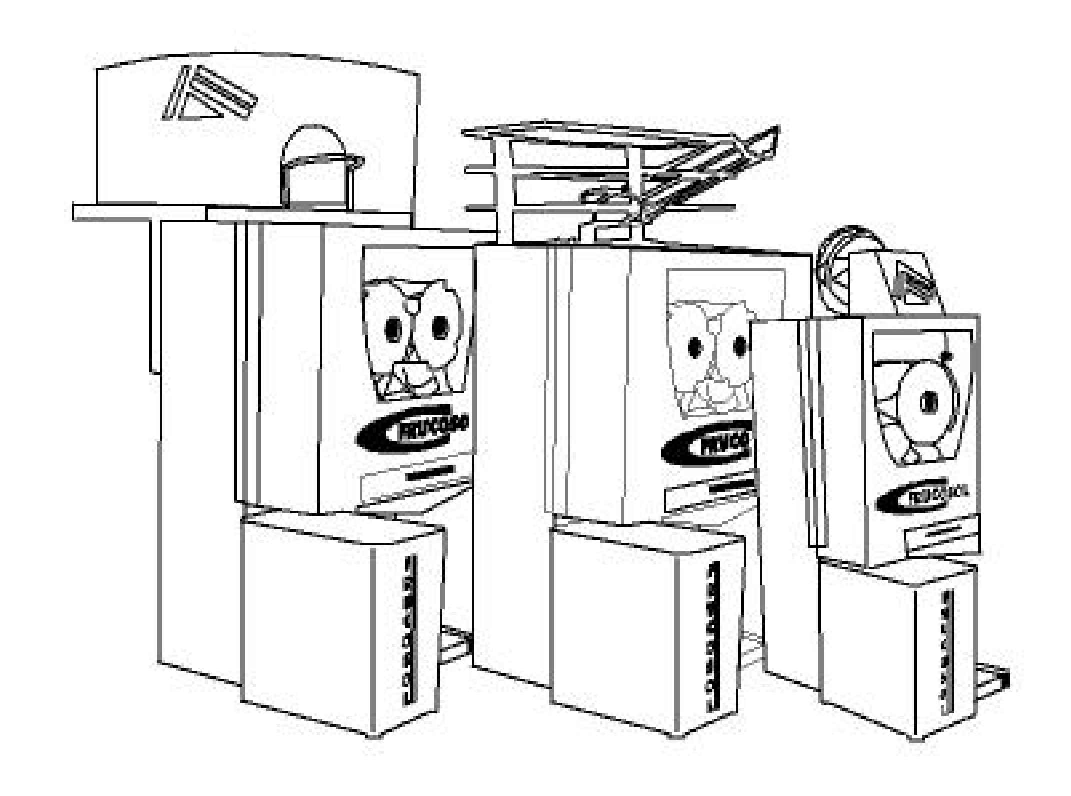


MANUAL DE INSTRUCCIONES 

OPERATING INSTRUCTIONS 

E ENHORABUENA:

Usted ha adquirido una máquina para la obtención del mejor zumo natural. Su máquina ha sido producida con las más avanzadas tecnologías en cuanto a seguridad, fiabilidad y diseño, lo que le confiere una gran durabilidad y bajo mantenimiento.
En estas páginas hallará las principales características del producto y aquellas operaciones necesarias que se deben realizar para el buen funcionamiento y conservación del mismo.
Usted solo deberá seguir los sencillos consejos que le describimos en este manual para sacarle el máximo rendimiento a su máquina.
Sólo servicios Técnicos autorizados, pueden darle la máxima garantía en cuanto a servicio y recambios originales.
El servicio de Asistencia Técnica Post-venta está siempre dispuesto a escuchar sus observaciones y sugerencias, con el objetivo de una mejora constante de la calidad del producto y satisfacción del cliente.

Lea ATENTAMENTE el siguiente manual y siga fielmente sus recomendaciones. Estas advertencias están hechas para un correcto uso de la máquina. Léalas antes de instalarla o usarla.

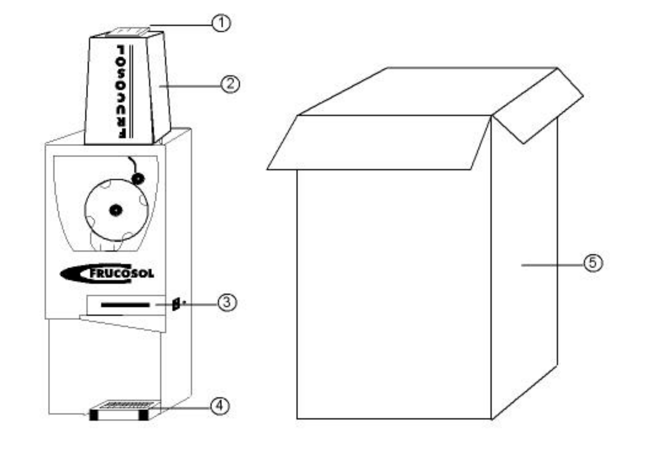
Las decisiones y características que figuran en este documento se dan a título informativo y no son de índole contractual. El fabricante se reserva el derecho de efectuar, sin preaviso, todos los cambios o mejoras que considere necesarios para garantizar la calidad del producto.

GB CONGRATULATIONS:

You have acquired a machine that will provide you with the best natural juice. This machine has been manufactured using the most advanced technology for safety, reliability and design. It is extremely robust and requires very little maintenance.
In these pages you will find the main characteristics of the product and the necessary operations for a good working and its maintenance.
You only have to follow the simple advices described in this handbook to get the most efficient working.
Only authorized technical services can give you the best warranty in service and original spare parts.
The Customer Technical service department is always disposed to listen your comments and suggestions to improve constantly the quality of the product and customer satisfaction.

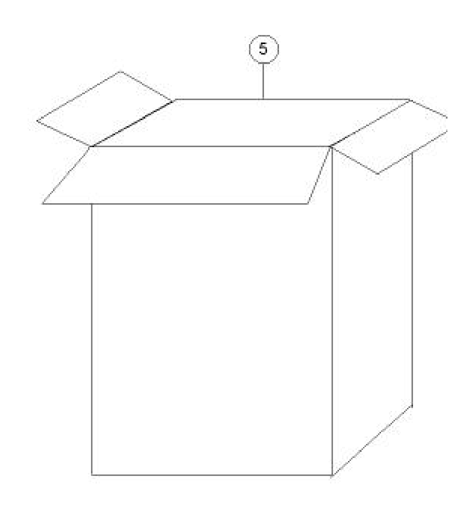
Read CAREFULLY this manual and follow its recommendations accurately. These warnings are in order to do a correct use of the machine. Read them before installing or using it.

The descriptions and characteristics of this document are informative and they aren't contractual. The manufacturer can make, without notice, all changes or improvements that maybe considered necessary to guarantee the quality product.

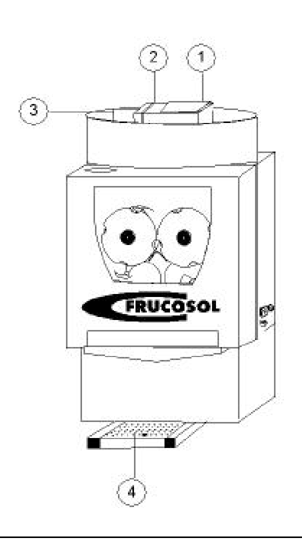


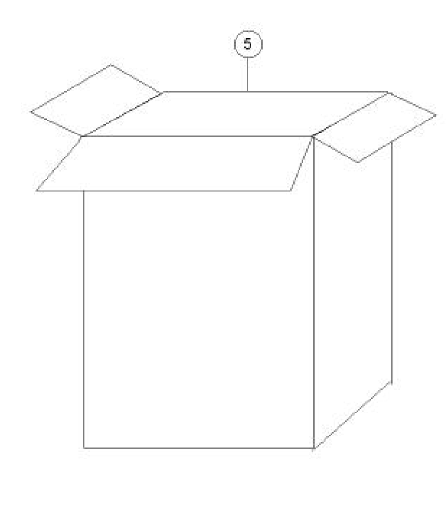
1	Manual de instrucciones Operation manual
2	Cubo de plástico Plastic cube
3	Filtro Filter
4	Rejilla posavasos Base for glasses
5	Caja de embalaje Packing box





1	Manual de instrucciones Operation manual
2	Cubos de plástico Plastic cubes
3	Filtro Filter
4	Rejilla posavasos Base for glasses
5	Caja de embalaje Packing box



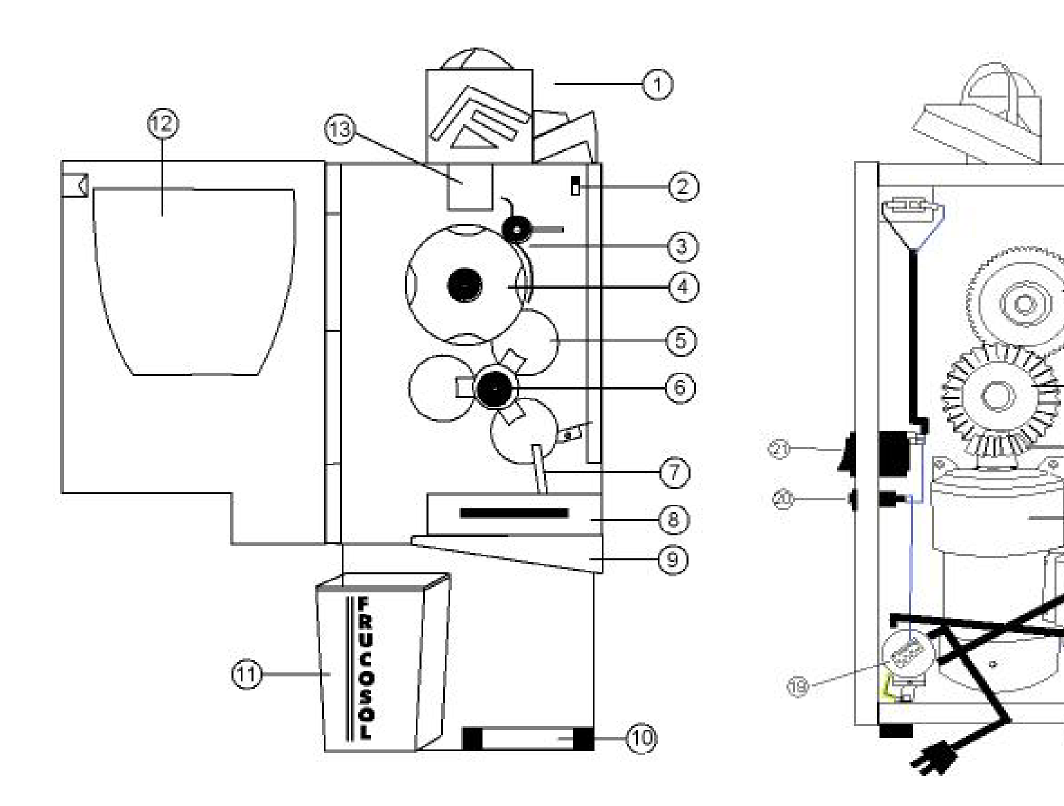


1	Manual de instrucciones Operation manual
2	Cubos de plástico Plastic cubes
3	Filtro Filter
4	Rejilla posavasos Base for glasses
5	Caja de embalaje Packing box

☞ Conserve la caja y el material de embalaje. Pueden usarse de nuevo si alguna vez tuviera que transportar la máquina.

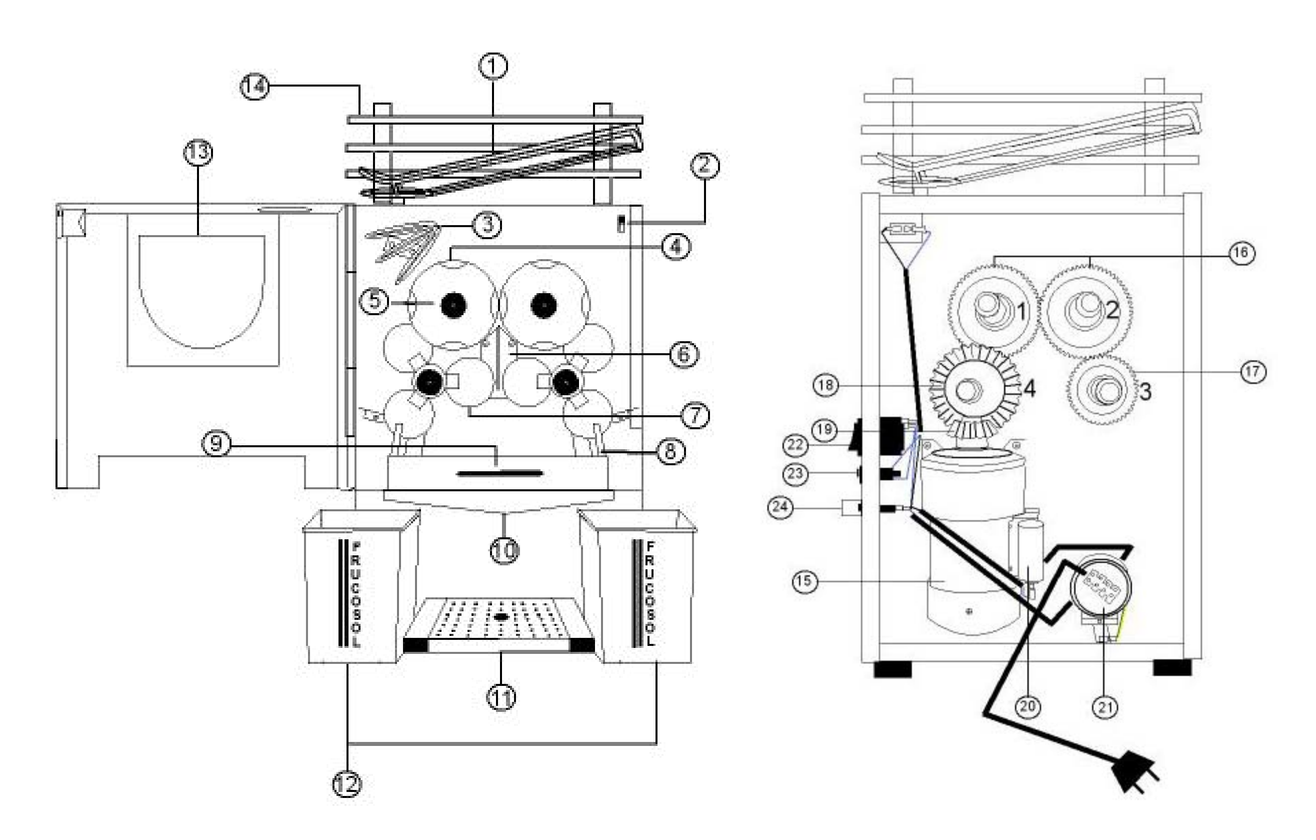
☞ Save the carton and packing materials. These can be re-used for transporting the machine, should it be necessar

MOD F-COMPACT



E	GB
1.- Rampa de alimentación	1.-Feeder ramp
2.- Micro de seguridad	2.- Security micro
3.- Cuchilla	3.- Cutting blade
4.- Hueco conjunto exprimidor	4.- Holow Items
5.- Bola conjunto exprimidor	5.- Squezeer Balls
6.- Tornillos de plástico	6.- Plastic screw
7.- Quita-cáscaras	7.- Peel extractor
8.- Filtro	8.- Filter
9.- Embudo	9.- Filter funnel
10.- Rejilla posavasos	10.- Base for glasses
11.- Cubo de plástico	11.- Plastic cube
12.- Carcasa frontal	12.- Open protection cover
13.- Pletina dosificadora	13.- Counter deck
14.- Engranaje dentado-60	14.- Tooth gearing - 60
15.- Engranaje cónico-45	15.- Tooth gearing - 45
16.- Engranaje cónico-14	16.- Conical gearing - 29
17.- Motor reductor	17.- Step-down motor
18.- Condensador	18.- Condenser
19.- Regleta	19.- Dip stick
20.- Porta fusibles	20.- Fuse
21.- Interruptor	21.- Start switch

MOD F-50

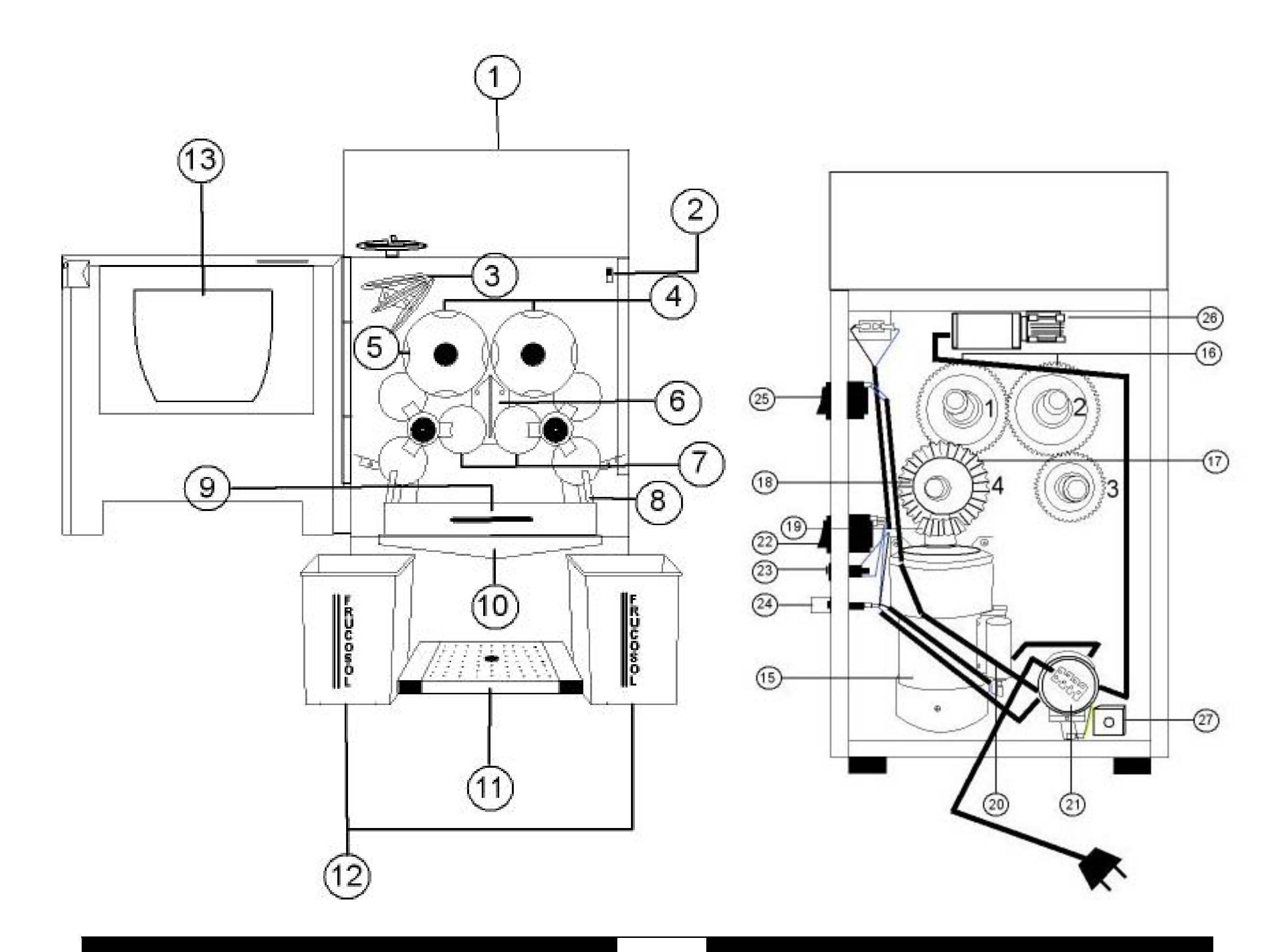


E

1.- Rampa de alimentación
2.- Micro de seguridad
3.- Aros conductores
4.- Huecos conjunto exprimidor
5.- Tornillos de plástico
6.- Cuchilla
7.- Bolas conjunto exprimidor
8.- Quita-cáscaras
9.- Filtro
10.- Embudo de filtración
11.- Rejilla posavasos
12.- Cubos de plástico
13.- Carcasa frontal
14.- Cesta de almacenaje
15.- Motor reductor
16.- Engranaje dentado-60
17.- Engranaje dentado-45
18.- Engranaje cónico-29
19.- Engranaje cónico-14
20.- Condensador
21.- Regleta
22.- Interruptor
23.- Porta fusibles
24.- Disyuntor

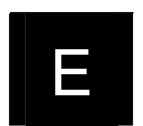
GB

1.-Feeder ramp
2.- Security micro
3.- Guiding loops
4.- Holow Items
5.- Plastic screw
6.- Cutting blade
7.- Squezeer Balls
8.- Peel extractor
9.- Filter
10.- Filter funnel
11.- Base for glasses
12.- Plastic cubes
13.- Open protection cover
14.- Feeder bascket
15.- Step-down motor
16.- Tooth gearing - 60
17.- Tooth gearing - 45
18.- Conical gearing - 29
19.- Conical gearing - 14
20.- Condenser
21.- Dip stick
22.- Start switch
23.- Fuse
24.-Resert Switch



E	GB
1.- Rampa de alimentación	1.-Feeder ramp
2.- Micro de seguridad	2.- Security micro
3.- Aros conductores	3.- Guiding loops
4.- Huecos conjunto exprimidor	4.- Holow Items
5.- Tornillos de plástico	5.- Plastic screw
6.- Cuchilla	6.- Cutting blade
7.- Bolas conjunto exprimidor	7.- Squezeer Balls
8.- Quita-cáscaras	8.- Peel extractor
9.- Filtro	9.- Filter
10.- Embudo de filtración	10.- Filter funnel
11.- Rejilla posavasos	11.- Base for glasses
12.- Cubos de plástico	12.- Plastic cubes
13.- Carcasa frontal	13.- Open protection cover
14.- Cesta de almacenaje	14.- Feeder bascket
15.- Motor reductor	15.- Step-down motor
16.- Engranaje dentado-60	16.- Tooth gearing - 60
17.- Engranaje dentado-45	17.- Tooth gearing - 45
18.- Engranaje cónico-29	18.- Conical gearing - 29
19.- Engranaje cónico-14	19.- Conical gearing - 14
20.- Condensador	20.- Condenser
21.- Regleta	21.- Dip stick
22.- Interruptor	22.- Start switch
23.- Porta fusibles	23.- Fuse
24.- Disyuntor	24.-Resert Switch
25.- Interruptor alimentador	25.- Feeder’s switch
26.- Motor alimentador	26.- Feeder’s motor
27.- Rectificador	27.- Recticier


INDICE


E


CONTENTS
GB



ADVERTENCIAS E

Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina y guárdelas para posteriores consultas. El fabricante declina toda responsabilidad de no respetarse las normas del manual.

La presente máquina es una exprimidora automática para cítricos.

Esta máquina está destinada sólo para el uso para el cual ha sido fabricada. Otro uso inapropiado sería peligroso. El fabricante no se hace responsable por daños eventuales producidos por un uso inapropiado.

Antes de instalar y usar la máquina se debe leer atentamente el presente manual.

El fabricante podrá introducir cambios técnicos o estéticos sin previo aviso.



INSTALACIÓN E

La instalación incorrecta puede resultar en deterioro de la máquina. Sírvase observar lo siguiente durante la primera instalación y siempre que reubique la máquina.

1.- DESEMBALAJE

- Colocar la caja sobre una superficie plana y con la flecha de la caja señalando siempre hacia arriba.
- Cortar los flejes exteriores. Abrir la parte inferior donde se encuentra apoyada la máquina y sacar la caja de cartón tirando hacia arriba.

INSPECCIONE LA MÁQUINA POR SI HA SUFRIDO DAÑOS EN EL TRANSPORTE O MANEJO INDEBIDO. Presentar una reclamación antes de 24 horas a la empresa de transportes, si fuera necesario.

- Retirar los trozos de poli estireno que se encuentran protegiendo a la máquina.
- Una vez realizadas estas operaciones, compruebe que todos los elementos de la máquina se encuentran en la posición correcta, según el apartado de “Denominación de los Componentes”.

2.- EMPLAZAMIENTO

- Para asegurar un óptimo funcionamiento, colocar la máquina en un sitio totalmente plano.
- Nivelar la máquina mediante los pies de apoyo.
- No desplazar la máquina cuando este funcionando.

3.- CONEXIÓN ELÉCTRICA

➲ EVITE TODA PUESTA EN MARCHA ACCIDENTAL. Antes de conectar el aparato, verificar que todos los elementos de la máquina estén bien colocados, de lo contrario podría causar una avería.

➲ COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE DE LA RED se corresponde con el de la chapa de identificación de la máquina.

➲ LA INSTALACIÓN DE CONEXIÓN debe poseer protección diferencial y magneto térmica propia; también protegida aguas arriba.

➲ NO PONGA EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO SI EL CABLE O ENCHUFE ESTÁN DAÑADOS.

➲ CONECTE EL ENCHUFE a la red (220 V – 230 V)

Nota: Asegúrese de que la conexión de tierra esté realizada correctamente y de acuerdo con la normativa vigente.

4.- ENCENDIDO Y APAGADO

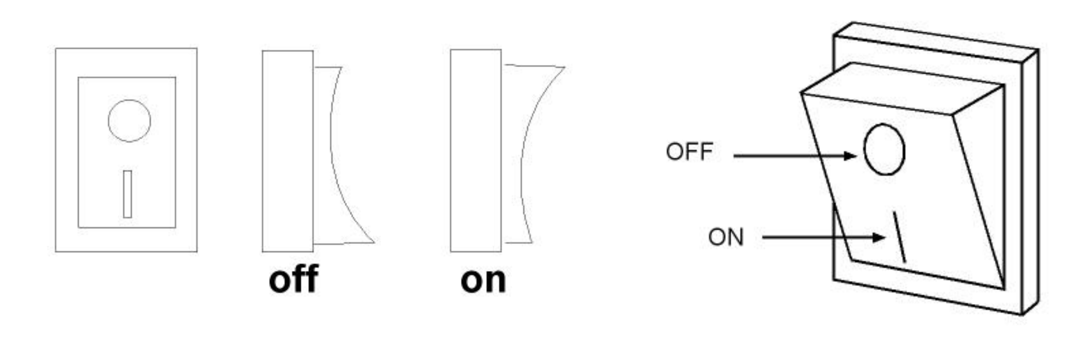


FIG 1

- Compruebe que todos los elementos de la máquina están en su posición correcta y que el enchufe de la máquina está conectado a la red de (220 V – 230 V).

- El interruptor está situado en un lateral derecho de la máquina; para proceder a la puesta en marcha presione el interruptor de tal forma que el circulo quede en la zona que sobresalga. (FIG. 1)

- Para parar la máquina pulse el interruptor de tal forma que la raya quede en la zona que sobresalga. (FIG. 1)

- El modelo F-50 A posee un interruptor de encendido y apagado independiente para el alimentador, en la parte superior derecha.



Antes de poner en servicio la máquina sigua cuidadosamente estas indicaciones:

1.- FUNCIONAMIENTO

Una vez realizada las operaciones de instalación y conexión eléctrica la máquina esta lista para el uso.

* Coloque cada uno de los cubos de plástico en los laterales y un recipiente (vaso, jarra,...) en la rejilla posavasos. Para el modelo F-Compact colocar el cubo en el lateral izquierdo y situar el recipiente sobre la rejilla posavasos de la parte derecha.

* Asegúrese que el interruptor principal está en la posición de APAGADO. Si se trata del modelo F-50 A compruebe que el interruptor del alimentador también está apagado. Conecte el enchufe de la máquina a la red eléctrica. (FIG. 2)

* Asegúrese que la carcasa está cerrada.

* Presione el interruptor en posición de ENCENDIDO. La máquina comenzará a funcionar de inmediato. Si se trata del modelo F-50 A usted deberá presionar el interruptor del alimentador antes del principal para que la máquina comience a funcionar.

* Coloque los cítricos en la rampa de alimentación. En el caso del modelo F-50 A cargar el alimentador (FIG. 3)

Las máquinas están preparadas para exprimir tanto, naranjas, como limones, limas, mandarinas, pomelos o toronjas, siempre y cuando se estén respetando las dimensiones del diámetro recomendado en cada uno de los modelos.

DIAMETROS RECOMENDADOS DE LOS CÍTRICOS

MODELO F-50	Todos los diámetros hasta un máximo 85 mm
MODELO F-50-A	Todos los diámetros hasta un máximo 80 mm
MODELO F-COMPACT	Todos los diámetros hasta un máximo 65 mm

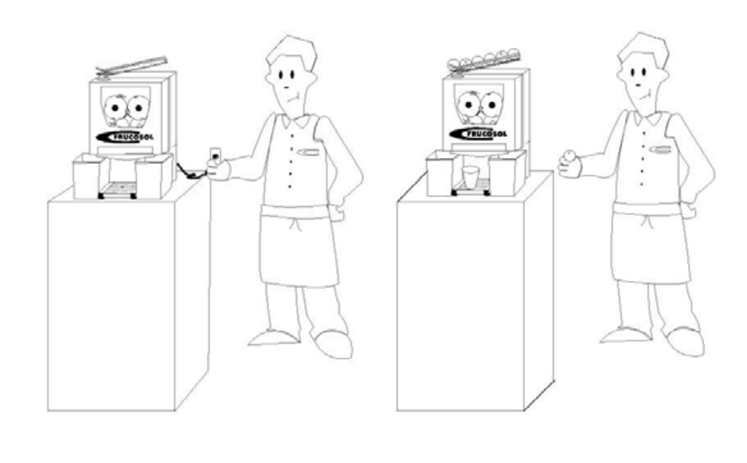


FIG 2 FIG 3

IMPORTANTE

No alimente nunca la máquina con cítricos congelados o demasiado fríos. Esto produciría el mismo efecto que alimentarla con bolas de metal.

Siempre que utilice limones para la exprimidora, previamente deberá seccionar los laterales salientes, dándole de este modo una forma más regular y redondeada al fruto.

* Tras comenzar a alimentar la máquina con los cítricos realizará de forma automática todo el proceso de exprimido. Una vez finalizado el exprimido usted obtendrá un zumo filtrado y limpio en el recipiente que coloco en la rejilla posavasos.

* No olvide presionar el interruptor para apagar la máquina una vez haya obtenido la cantidad de zumo deseada.

2.- LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

La persona responsable de la máquina se encargará de tenerla en perfectas condiciones sanitarias, teniendo especial atención en los periodos de paro prolongado de la unidad. Para ello llevará a cabo todas las limpiezas que sean necesarias, evitando así cualquier riesgo de contaminación.

*** DESMONTAJE DE LA MÁQUINA**

- Asegurarse que el interruptor general esté en la posición de parada.

- Desconectar el enchufe de la máquina de la red eléctrica.

- Extraer el filtro y el cubo o los cubos contenedores de cáscaras según modelo.

- Abra la carcasa frontal y asegúrese que el mecanismo de exprimido está desactivado.

- Retirar el quita-cáscaras o los quita-cáscaras según modelo.

- Desenroscar los dos o los cuatro tornillos del conjunto exprimidor según modelo.

- Extraer conjuntamente la bola y el hueco. Realice la misma operación con el otro par, para los modelos F-50 y F-50 A.

- Póngase unos guantes protectores para prevenir cualquier corte y quite la cuchilla tirando hacia arriba para los modelos F-50 y F-50 A; o desenrosque el tornillo de sujeción y extraiga tirando de ella hacia delante, para el modelo F-Compact.

* Una vez desmontadas todas las piezas del equipo exprimidor que hayan estado en contacto con el zumo se deberá proceder a su limpieza.

La limpieza se puede realizar bien de forma manual o bien en el lavavajillas. En ambos casos por cuestiones de higiene es obligatorio usar un jabón neutro. Nunca emplear para su limpieza productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales, limpiadores de cristales o detergentes no diluidos.

Antes de poner las piezas del equipo exprimidor limpie la parte frontal de la máquina y la carcasa para eliminar cualquier residuo. Utilice una esponja húmeda en jabón neutro.

*** MONTAJE DE LA MÁQUINA**

Una vez completadas las anteriores operaciones se puede proceder a montar de nuevo las piezas.

- Antes de comenzar, comprobar que el cable de la máquina se encuentre desconectado de la red eléctrica y el interruptor en posición de apagado.

- Coloque la cuchilla en la ranura central o colóquela en la parte lateral atornillándola después para el modelo F-Compact; y asegúrese de que la pieza hace tope. Por seguridad esta operación siempre se debe realizar con unos guantes protectores puestos.

- Emplace de nuevo la bola y el hueco, encajándolos de dos en dos. Recuerde que el hueco esta en la parte superior y la bola en la parte inferior; el diseño de la máquina impedirá cualquier montaje incorrecto en este sentido.

- Enrosque de nuevo los dos o cuatro tornillos negros que sujetan el conjunto exprimidor.

- Coloque el quita-cáscaras en el lateral derecho o los quita-cáscaras a ambos laterales según modelo. MUY IMPORTATE: Estas piezas deben colocarse correctamente, para hacerlo fíjese en el apartado de "Denominación de los componentes" y a la pegatina indicadora de posicionamiento de los quita-cáscaras.

- Asegúrese que todos los componentes están bien colocados. Proceda a cerrar la carcasa y compruebe que hace tope en el interruptor de seguridad.

- Con la máquina cerrada coloque el filtro limpio y los cubos para recoger los desperdicios en los laterales de la máquina.

* Antes de volver a emplear la máquina, compruebe cuidadosamente el perfecto funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Compruebe que las piezas móviles estén en buen estado de funcionamiento, que no atasquen y que no estén dañadas.
Todos los componentes deben estar montados adecuadamente y cumplir los requisitos para garantizar el perfecto funcionamiento del aparato.

* Se recomiendan dos limpiezas diarias como mínimo. Aparte de esto se deberá limpiar y vaciar el filtro y los cubos de desperdicios tantas veces como sea necesario. Estas operaciones se realizarán siempre con la máquina apagada.

*** LIMPIEZA DEL ALIMENTADOR PARA EL MODELO F-50 A**

Se recomienda una limpieza mínima por semana del alimentador automático del modelo F-50 A.

· Asegurarse que el interruptor general está en la posición de parada y desconectar el enchufe de la máquina de la red eléctrica.

· Suelte el tornillo negro de la parte superior.

· Extraiga la plancha giratoria para poder efectuar la limpieza correctamente.

· Limpie el interior del alimentador y la plancha giratoria con un paño húmedo con agua templada.

· Proceda de nuevo a colocar a su posición original todas las piezas.

Una dejadez en las operaciones de limpieza repercutirán de forma directa en el aspecto exterior de la máquina y a su vez en la imagen de su negocio. Si observa algún deterioro en algún elemento de la máquina no dude en llamar a nuestro servicio post-venta.

MANTENIMIENTO POR PARTE DEL USUARIO



Un cuidado adecuado es esencial para alargar la vida de la máquina.

Preocúpese de dedicar algunos minutos para limpiar con regularidad la exprimidora.

Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de desconectar el interruptor y desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.

No use disolventes, benceno u otro productos volátiles para limpiar el interior de la maquina. Use un paño húmedo con un poco de jabón neutro y asegúrese de aclarar cualquier resto de jabón que pudiera quedar.

Para limpiar el exterior puede utilizar un trapo y un limpia cristales. El limpia cristales nunca debe entrar en contacto con el interior o cualquiera de las piezas del quipo exprimidor.

Siga fielmente todas las indicaciones del fabricante sobre la instalación poniendo especial atención al apartado del emplazamiento y funcionamiento.

MEDIDAS DE PRECAUCIÓN E

Siga las instrucciones dadas a continuación para el uso de la presente máquina exprimidora de cítricos:

TENGA EN CUENTA EL ENTORNO DE TRABAJO

- Coloque la exprimidora sobre una superficie firme y nivelada.
- No instale la exprimidora en un lugar húmedo o polvoriento.
- La máquina no esta pensada para trabajar en la intemperie, ni para operar sin iluminación.
- No exponga la exprimidora a la lluvia.
- No utilice la exprimidora en la proximidad de líquidos o gases inflamables.
- Mantenga el orden en su campo de trabajo, así evitará posibles accidentes.
- Preste atención a la hora de trabajar con la máquina y obre con sentido común.

NO DEBE SUMERGIR NI ROCIAR CON AGUA LA MÁQUINA.

NO INTRODUCIR ANIMALES DENTRO DE LA MÁQUINA.

MANTENGA A LOS NIÑOS A DISTANCIA. La máquina debe ser manipulada por personal cualificado y debidamente formado. Sólo debe ser manejada por personas adultas. No permita que los niños la manejen o jueguen con ella. Tenga especial precaución cuando la máquina esté encendida o la carcasa frontal abierta quedando a la vista el equipo exprimidor.

PARA EVITAR EL PELIGRO DE ATRAPAMIENTO ENTRE LAS BOLAS Y EL EXPULSOR DE PIELES, NO INTRODUZCA NUNCA LA MANO POR LA PARTE INFERIOR DE LOS LATERALES CON LA MÁQUINA EN MARCHA.

MANIPULE SIEMPRE LA CUCHILLA CON GUANTES PARA EVITAR EL PELIGRO DE CORTE.

PROTÉJASE CONTRA LAS DESCARGAS ELÉCTRICAS. Evite el contacto de la máquina con materiales de conducción eléctrica. La máquina siempre ha de estar con un aislamiento de protección en el contacto con otros materiales.

LAS OPERACIONES DE REGULACIÓN, REPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA SE EFECTÚAN CON LA MÁQUINA PARADA Y DESCONECTADA DE LA CLAVIJA DE LA RED. En caso de no utilizar la máquina y antes de proceder al mantenimiento o a la sustitución de una pieza, debe desconectarse la máquina de la red.

CABLE DE EMPALME PARA EXTERIORES. Al exterior utilice solamente cables de empalme homologados por la CE y convenientemente marcados.

LAS REPARACIONES SOLAMENTE LAS PODRÁ REALIZAR UN ESPECIALISTA. Esta máquina eléctrica ha sido fabricada cumplimentando todas las normas de seguridad que exigen los organismos oficiales. Las reparaciones solamente las puede realizar un especialista; En caso contrario se pueden provocar accidentes al usuario.

CONTROLE SI SU APARATO TIENE DETERIOROS.

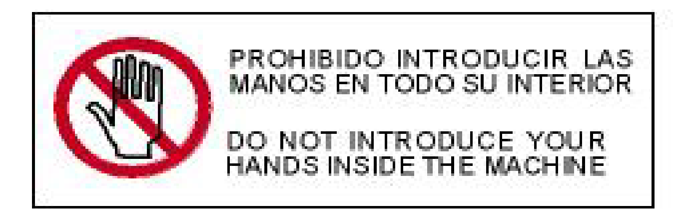
- Todos los componentes deben cumplir los requisitos y homologaciones CE para garantizar el perfecto funcionamiento del aparato.
- Toda pieza, interruptor o cable de alimentación, deteriorados deberá ser cambiada o reparada de modo apropiado por un taller del servicio post-venta o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.

NO EMPLEE MÁS QUE LOS ACCESORIOS Y LOS DISPOSITIVOS ADAPTABLES MENCIONADOS EN LAS INSTRUCCIONES, O QUE HAYAN SIDO RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE DE LA MÁQUINA. La utilización de otros accesorios, excepción hecha de aquellos recomendados en las instrucciones, en el catálogo, o recomendados por el fabricante pueden significar para usted un peligro de accidente. Todos los elementos de seguridad únicamente deben ser sustituidos por otros equivalentes, homologados por la CE y estar siempre en perfecto estado.

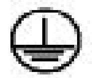
EVITE CUALQUIER RIESGO DE CONTAMINACIÓN REALIZANDO UN MÍNIMO DE DOS LIMPIEZAS DIARIAS; LIMPIE TODAS LAS PIEZAS Y PARTES INTERIORES EFICAZMENTE CON JABÓN NEUTRO.

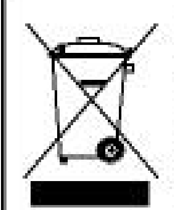
PEGATINAS INDICADORAS UTILIZADAS





- Obligatorio conexión a tierra.
- This appliance must be connected to earth.
- Obligatoire raccorder a terre.
- Erd anschluss not weading.





Esta marca refleja en el producto o su manual indica que no debe ser depositada con el resto de deshechos del hogar al final de su funcionamiento. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o la salud humana por destrucción masiva de desperdicios, por favor separe este producto de otros tipos de basura y recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios finales deben contactar bien sea con el vendedor donde compraron este producto o bien con la oficina del gobierno responsable con el fin de informarse sobre dónde y cómo deben depositarse este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Los usuarios comerciales deben contactar con sus proveedores y comprobar los términos y condiciones del contrato de compra. Este producto no debe de ser mezclado con otros deshechos comerciales para su destrucción.

ESPECIFICACIONES E

Tipo	Máquina exprimidora de cítricos.	
Producción	**MOD. F-50**	20 – 25 frutas / min.
	MOD. F-50 A	20 – 25 frutas / min.
	MOD. F-COMPACT	10 – 12 frutas / min.
Alimentación	**MOD. F-50**	Cargando la rampa de alimentación
	MOD. F-50 A	Cargando la cesta del alimentador.
	MOD. F-COMPACT	Cargando la rampa de alimentación.
Consumo eléctrico	**MOD. F-50**	150 W
	MOD. F-50 A	250 W
	MOD. F-COMPACT	150 W
Voltaje	240-230-110 V / 50-60Hz	
Dimensiones de la exprimidora Al x F x An	**MOD. F-50**	735 mm x 365 mm x 475 mm (Incluye rampa)
	MOD. F-50 A	780 mm x 580 mm x 475 mm (Incluye alimentador)
	MOD. F-COMPACT	710 mm x 260 mm x 255 mm
Peso	**MOD. F-50**	30 Kilogramos
	MOD. F-50 A	40 Kilogramos
	MOD. F-COMPACT	25 Kilogramos
Condiciones ambientales	Temperatura: 10ºC hasta 30ºC	
Humedad relativa	20% hasta 85%	
Nivel de emisión acústica	El nivel del ruido durante el funcionamiento de la máquina exprimidora de cítricos MOD. F-50 / F-50-A y F-Compact está dentro de los límites permitidos por el R. D. 1316/89 sobre la protección de los trabajadores frente a los riesgos derivados de la exposición al ruido durante el trabajo. Su valor máximo esta en 69,3 dB. y el valor medio equivale a 69,1dB.	

☞ Como parte de nuestra política de constante perfeccionamiento, FRUCOSOL se reserva el derecho a introducir modificaciones de diseño y características sin previo aviso destinadas a la mejora del producto. Los valores de rendimiento especificados son nominales para unidades de producción. En algunas unidades pueden existir divergencias con estos valores



Read all instructions carefully before using de machine and keep them for future references. The manufacturer declines all responsibilities if the standards of the manual are not respected.

The present machine is an automatic juicer for citrus fruits.

This machine should be only used for the purpose for which it has been designed. Any other use is inappropriate and therefore dangerous. The manufacturer will not be responsible for any damage caused by inappropriate use.

Before installing and using the machine read carefully this instruction manual.

The manufacturer will be able to introduce technical or aesthetic changes without previous notice.



Improper installation may damage the orange juicer machine. Please note the following during initial installation and whenever the orange juicer is moved.

1.- UNPACKING

- Place the box on a plane surface and with the arrow of the box always pointing out up.
- Cut the external strips. Open the inferior part where it is leaning the machine and take out the cardboard container throwing up.

INSPECT THE MACHINE FOR POSSIBLE DAMAGES IN THE TRANSPORT OR UNDUE HANDLING. If it was necessary present a reclamation before 24 hours to the transport company.

- Retire the poli styrene pieces that are protecting the machine.
- One carried out these operations, proceed to check that all the elements of the machine are in the right position, according to the “Part name” section.

1.- POSITIONING

- To assure a good working, place the machine in a completely plane surface.
- Level the machine out with the help of support feet.
- Don’t move the machine when it´s working.

3.- ELECTRICAL CONNECTION

- AVOID ALL ACCIDENTAL GROUND STARTING. Before connecting the machine, verify that all the elements of the machine are properly placed; otherwise it could cause a breakdown.

- CHECK THAT VOLTAGE OF ELECTRIC NETWORK is the same as the one shown in the identification sheet of the machine.

- THE CONNETION INSTALLATION should possess differential protection and own thermal magneto, also protected upstream.
- DO NOT START THE MACHINE IF THE ELECTRIC CABLE OR PLUG ARE DAMAGED.
- CONNECT THE PLUG to the electric network (220 V – 230 V)

Note: Make sure that the ground connection is propely done and according with the valid standards.

4.- ON AND OFF

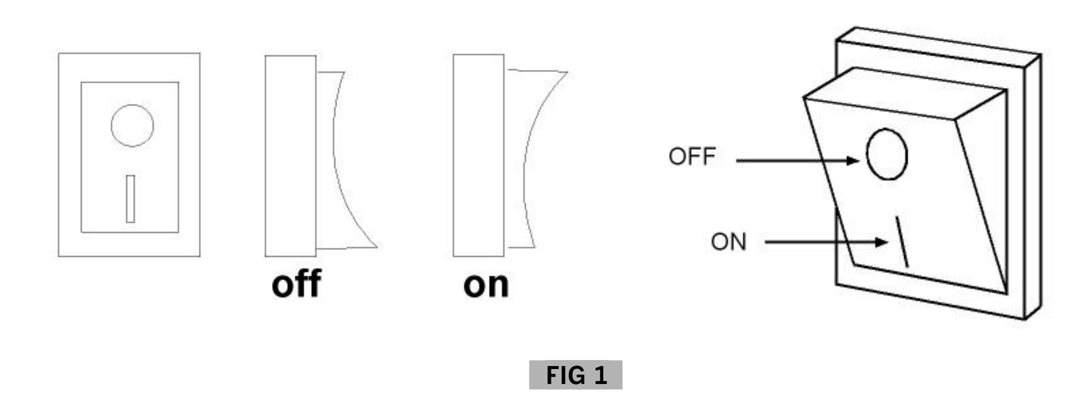


FIG 1

- Check that all the elements of the machine are in good position and that the machine's plug is connected to the electric network of (220 V – 230 V).
- The switch button is located in the right side of the machine; to switch it in press the button in a way that the circle is in the area that stands out. (FIG. 1)
- To stop the machine, press the switch in a way that the line is in the area that stands out. (FIG. 1)
- The model F-50-A has an independent start switch button for the feeder, at the right top of the machine.



Before start working, read carefully these indications:

1.- WORKING

Once the operation of installation and electrical connection have been carried out, the machine is ready to be used.

* Place each of the plastic buckets in the two sides of the machine and a recipient (glass, jar,...) in the base for glasses. In the F-Compact model, place the bucket in the left side and the recipient over the base for glasses in the right one.

* Make sure that switch button is in the OFF position. In the F-50 A model, check that the feeder switch is also off. Connect the plug of machine to the electrical net (FIG.2)

* Make sure that the cover is closed.

* Push the switch button ON: the machine will begin to work immediately. In the F-50-A model, press the feeder switch button before the main one in order the machine begins to work.

* Put the citrus fruits in the feeding ramp or feeder. In the F-50 A, load the feeder system (FIG.3)

The machines are prepared to squeeze oranges, lemons, limes, mandarins and grapefruits, whenever you respect the dimensions or recommended diameter in each one of the models.

RECOMMENDED DIAMETER OF TEH CITRUS FRUITS

F-50 MODEL	All sizes up to 85 mm
F-50 A MODEL	All sizes up to 80 mm
F-COMPACT MODEL	All sizes up to 65 mm

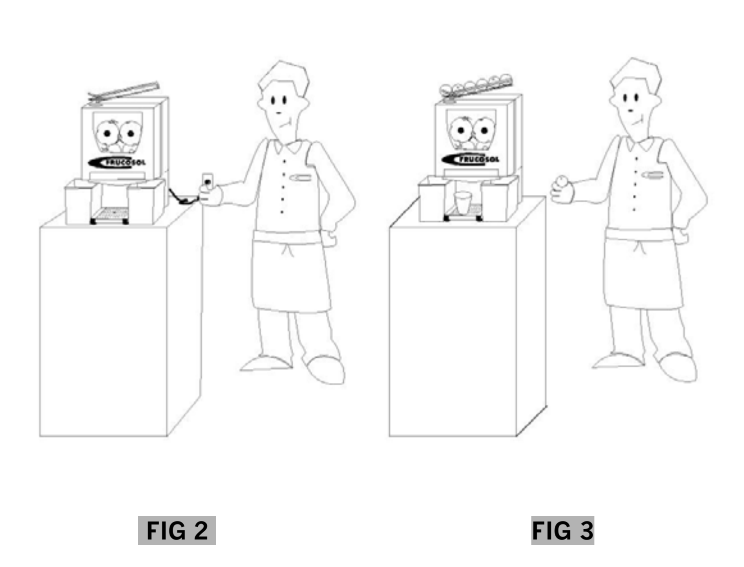


FIG 2 **FIG 3**

IMPORTANT

Never feed the machine with frozen or too cold citrus fruits. This would produce the same effect that to feed the machine with metal balls.

Every time you use lemons with the juicer, cut the salient sides, giving a more regular and more rounded form this way to the fruit.

* After beginning to feed the machine with the citrus fruits, the juicer will carry out automatically the squeezer process. Once the process is finished, you will obtain a filtered and clean juice in the recipient that you placed in the base for glasses.

* Don't forget to press the switch button to turn the machine off once you have obtained the quantity of juice that you wanted.

2.- CLEANNING OF THE MACHINE

The person in charge of the machine will take care to have it under perfect sanitary conditions, paying special attention to long stop-periods. You will carry out all the cleanings that are necessary, avoiding any pollution risk this way.

*** DISASSEMBLING THE MACHINE**

- Make sure that the switch button is in the OFF position .

- Disconnect the plug of the machine from the electric net.

- Remove the filter and the peel store buckets, depending on each model.

- Open the front cover and make sure that the squeezer mechanism is not activated.

- Remove the peel extractors (or just one depending on the model).

- Unscrew the four screws of the squeezer mechanism.

- Remove the ball and the hollow item at the same time. Carry out the same operation with the other pair, in the F-50 and F-50 A models.

- Put on some protective gloves to prevent any cut and remove the cutting blade pulling it up; in the F-Compact model, unscrew the security screw and remove it to yourself.

* Once all the pieces of the squeezer mechanism that are in contact with the juice are disassembled, you can proceed to clean it.

The cleaning can be carried out by hand or in the dishwasher. In both cases and for hygiene questions it is obligatory to use a neuter soap. Do not use ever abrasive, solvent products, metal cleaners, glasses cleaners or detergents that are not diluted.

Before placing back the pieces of the squeezer mechanism clean the front part of the machine and the cover to eliminate some residue. Use a humid sponge in neuter soap.

*** ASSEMBLING THE MACHINE**

Once the previous operations have been completed you can proceed to assemble the pieces again.

- First of all, check that the electric wire of the machine is disconnected from the electric net and the switch button is in the off position.

- Place the cutting blade in the central groove, or in the right side of the machine in the case of the F-Compact; make sure that the piece is fixed to the end. This operation should always be carried out with protective gloves for security reasons.

- Put the ball and the hollow item again and insert them at the same time. Remember that the hollow is upside and the ball is placed under it; the design of the machine will prevent any incorrect assembly in this sense.

- Screw the four black screws (or two in the case of F-Compact) that hold the squeezer mechanism again.

- Put the peel extractor in the left side of the F-Compact or each of the peel extractors in both sides in the other 2 models. VERY IMPORTANT: These pieces have to be placed properly; to do it see the section of “Part names” and the indicative sticker about positioning of the peel extractors.

- Make sure that all the components are properly placed. Proceed to close the open protection cover and check that the cover makes contact with the security micro.

- With the machine closed, place the clean filter and the buckets to pick up the waste in the sides of the machine.

* Before using the machine again, check carefully the perfect working of the safety devices. Check that the moving pieces are in good conditions for working, that they don't block itselves and that they are not damaged.
All the components should be assembled properly and fulfill the requirements to guarantee the perfect working of the machine.

* At least two daily cleanings are recommended. Besides that you will clean and empty the filter and the buckets for waste as many times as necessary. These operations will be always carried out in the off position.

* **CLEANING THE AUTOMATIC FEEDER OF THE MOD. F-50-A.**

At least a weekly cleaning of the feeder is recommended.

- Make sure that the master switch is in OFF position and disconnect the plug of the machine from the electric net.

- Unscrew the black screw of the upside.

- Extract the revolving plate to be able to clean it correctly.

- Clean the interior side of the feeder and the revolving plate with a damp cloth with warm water.

- Proceed again to place all the pieces in its original position.

Any carelessness in the cleaning operations will have effects on a direct form in the external aspect of the machine and in your business image. If you see any deterioration in some element of the machine don't hesitate to call our post-sale service.



USER MAINTEINANCE

A proper care is essential in order to make the machine's life longer.

Be sure to take a few minutes to clean the juicer regularly.

Before cleaning it, be sure to turn the power switch off and remove the power cord from the outlet.

Don't use thinner, benzene or other volatile cleaning agents for cleaning inside the machine. Use a damp cloth with a bit of neuter soap and make sure to clarify any rest of soap that could still remain.

To clean the exterior you can use a cloth and a wipers liquid. The wipers liquid cannot be in contact with the inside or the with the pieces of the squeezed mechanism.

Follow faithfully all the indications of the manufacturer about the installation, paying special attention to the positioning and working section.



CAUTIONS

Follow the cautions bellow when using these automatic juicer machines:

TAKE INTO ACCOUNT THE WORK ENVIRONMENT

- Place the juicer on a firm, levelled surface.
- Do not install the juicer in a humid or dusty location.
- The juicer isn't thought to work in the bleakness or operating without light.
- Do not expose the juicer to the rain.
- Do not use the juicer near liquids or inflammable gases.
- Maintain the order in your working zone; this will avoid possible accidents.
- Pay attention when working with the machine and work with common sense.

DON'T SUBMERGE OR DEW THE MACHINE WITH WATER.

DON'T INTRODUCE ANIMALS INSIDE OF THE MACHINE.

MAINTAIN THE CHILDREN AT DISTANCE. The machine should be manipulated by qualified and properly formed staff. The machine can be managed by adults. Don't allow the children to use or play with it. Have special caution when the machine is working or when the front cover is open, being the squeezer inside at sight.

TO AVOID CATCH DANGER BETWEEN THE BALLS AND THE PEELS EXTRACTOR, NEVER INTRODUCE YOUR HAND IN THE INFERIOR PART OF THE LATERAL WHEN THE MACHINE IS WORKING.

MANIPULATE ALWAYS THE CUTTING BLADE WITH GLOVES TO AVOID A CUT.

PROTECT YOUSELF AGAINST ELECTRICAL SHOCKS. Avoid the contact of the machine with electric conduction materials. The machine has to be always with a non conductor protector isolation in contact with other materials.

THE REGULATION, CONSERVATION, REPAIR AND CLEANNING OPERATIONS OF THE MACHINE ARE CARRIED OUT WITH THE MACHINE STOPPED AND DISCONNECTED FROM THE NET. If you haven't been using the machine and before proceeding to the maintenance or the substitution of a piece disconnect it from the net.

CONNECTION CABLE FOR EXTERNAL. Only use marked confirmed and meetly jumper leads.

THE REPAIRS WILL ONLY BE CARRIED OUT BY AN SPECIALIST. This electric machine has been manufactured executing the rules that official organisms demand. The repairs can only be carried out by an specialist; otherwise accidents can happen.

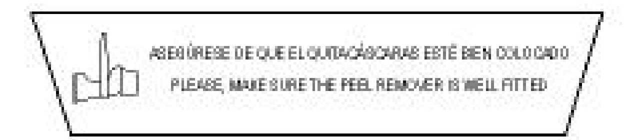
CONTROL IF YOUR MACHINE HAS ANY DETERIORATION.

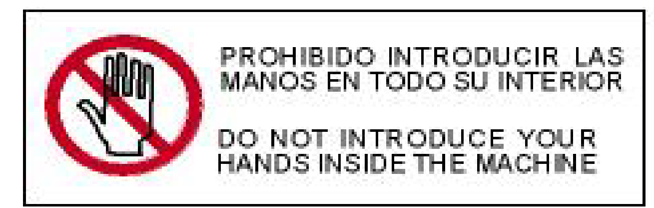
- All the components should complete CE requirements and approvals to guarantee the perfect working of the machine.
- Any deteriorated piece, switch or feeding cable will be changed or repaired by a post-sale service workshop, or by qualified staff to avoid any danger.

USE ONLY THE ACCESSORIES AND THE ADAPTIVE UNITS MENTIONED IN THE BRIEFINGS, OR ANY THAT HAVE BEEN RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER OF THE MACHINE. The use of other accessories, except those recommended in the briefings, in the catalogue, or recommended by the manufacturer can be dangerous. All the security elements should be substituted only by other equivalents, homologated by the CE, and always be in perfect state.

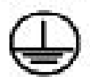
AVOID ANY CONTAMINATION POLLUTION RISK CARRYING OUT AT LEAST TWO DAILY CLEANINGS; CLEAN ALL THE PIECES AND INSIDE PARTS EFFICIENTLY WITH NEUTER SOAP.

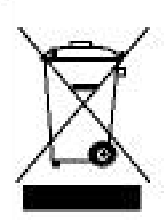
USED INDICATOR STICKERS





- Obligatorio conexión a tierra.
- This appliance must be connected to earth.
- Obligatoire raccorder a terre.
- Erd anschluss not weading.





Esta marca refleja en el producto o su manual indica que no debe ser depositada con el resto de deshechos del hogar al final de su funcionamiento. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o la salud humana por destrucción masiva de desperdicios, por favor separe este producto de otros tipos de basura y recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios finales deben contactar bien sea con el vendedor donde compraron este producto o bien con la oficina del gobierno responsable con el fin de informarse sobre dónde y cómo deben depositarse este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Los usuarios comerciales deben contactar con sus proveedores y comprobar los términos y condiciones del contrato de compra. Este producto no debe de ser mezclado con otros deshechos comerciales para su destrucción.



Type	Juicer machine of citric fruits	
Output	**MOD. F-50**	20-25 fruits/min
	MOD. F-50 A	20-25 fruits/min
	MOD. F-COMPACT	10-12 fruits/min
Feed	**MOD. F-50**	Loading the feeder ramp
	MOD. F-50 A	Loading the basket
	MOD. F-COMPACT	Loading feeder ramp
Power consumption	**MOD. F-50**	150 W
	MOD. F-50 A	250 W
	MOD. F-COMPACT	150 W
Voltage	240-230 V / 50-60Hz	
Squeezer dimensions	**MOD. F-50**	735 mm x 365 mm x 475mm (Included feed ramp)
	MOD. F-50 A	750 mm x 580 mm x 475 mm (Included feeder)
	MOD. F-COMPACT	710 mm x 260 mm x 255 mm (Included feed ramp)
Weight	**MOD. F-50**	30 Kilograms
	MOD. F-50 A	40 Kilograms
	MOD. F-COMPACT	25 Kilograms
Operating conditions	Temperature: 10ºC to 30ºC	
Humidity	20% to 85%	
Noise level	The noise level during the operation of the machine the juicer F-50 model is inside the allowed limits for the R.D. 1316/89 about the workers protection in front of the derivative risks to the exhibition the noise during the work. Their maximum rateable this in 69,3 dB and the half is equal to 69,3 dB.	

☞As a part of our policy of continuous improvement, FRUCOSOL reserves the right to make design and specification changes for product improvement without prior notice. The performance specification figures indicated are nominal values of production units. There may be some deviation from these values in individual units.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA



ELECTRICAL SYSTEM

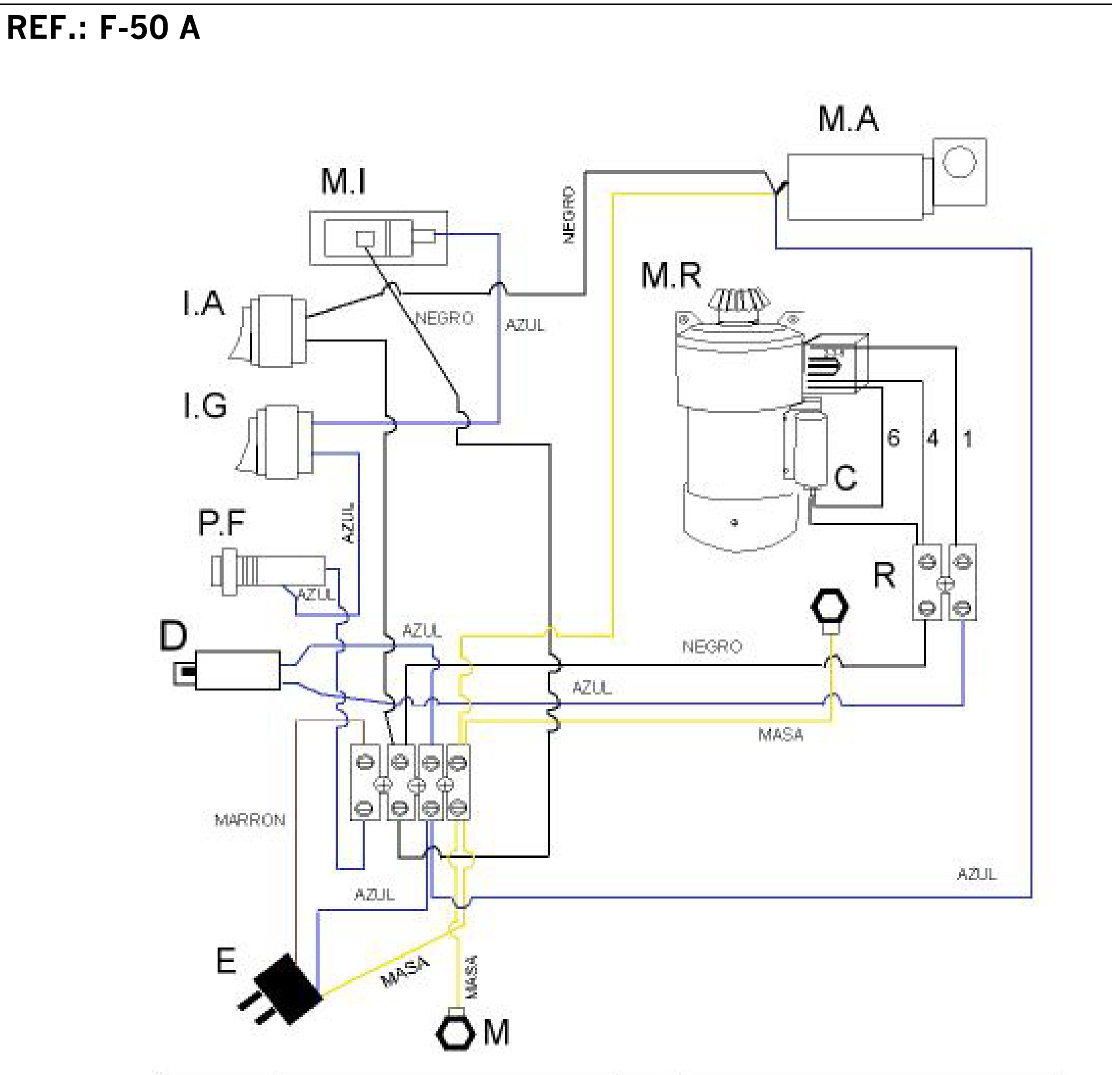


REF.: F-50

M.I
NEGRO
AZUL
M.R
I.G
6
4
1
C
AZUL
P.F
AZUL
R
D
AZUL
NEGRO
AZUL
MASA
MARRON
AZUL
E
MASA
MASA
M

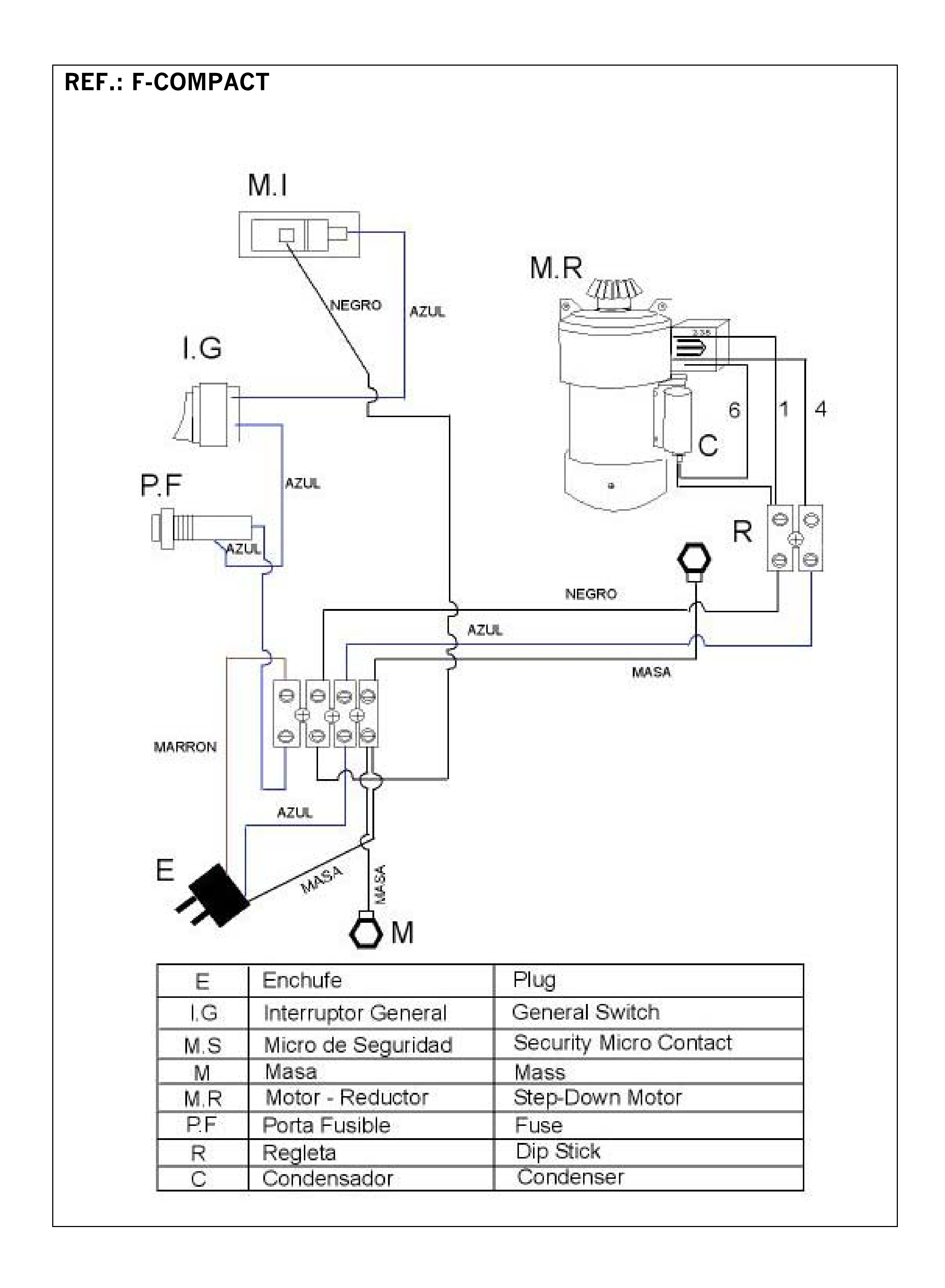
E	Enchufe	Plug
I.G	Interruptor General	General Switch
M.S	Micro de Seguridad	Security Micro Contact
M	Masa	Mass
M.R	Motor - Reductor	Step-Down Motor
P.F	Porta Fusible	Fuse
R	Regleta	Dip Stick
C	Condensador	Condenser
D	Disyuntor	Reset Switch

REF.: F-50 A



E	Enchufe	Plug
I.G	Interruptor General	General Switch
M.S	Micro de Seguridad	Security Micro Contact
M	Masa	Mass
M.R	Motor - Reductor	Step-Down Motor
P.F	Porta Fusible	Fuse
R	Regleta	Dip Stick
C	Condensador	Condenser
D	Disyuntor	Reset Switch
M.A	Motor Alimentador	Feeder Motor
I.A	Interruptor Alimentador	Feeder Switch

REF.: F-COMPACT



E	Enchufe	Plug
I.G	Interruptor General	General Switch
M.S	Micro de Seguridad	Security Micro Contact
M	Masa	Mass
M.R	Motor - Reductor	Step-Down Motor
P.F	Porta Fusible	Fuse
R	Regleta	Dip Stick
C	Condensador	Condenser

E INSTRUCCIONES PARA EL TRANSPORTE:

Siga el método siguiente para el transporte de la exprimidora.

1. Desconmute el interruptor y desenchufe el cable de la red.
2. Coloque un cubo encajándolos uno encima de otro.
3. Introduzca el filtro en el interior de los cubos.
4. Coloque los cubos en la parte superior en el hueco que queda detrás de la rampa.
5. Forre el exterior de la máquina con planchas de poli estireno e introdúzcala en una caja.

Sigua todas las medidas indicadas para evitar daños en el transporte

GB MOVING INTRUCTIONS:

When moving this juicer, follow the procedure below.

1. Turn the power switch off and disconnect the power cord.
2. Place the cubes placing them one above another.
3. Introduce the filter inside the cubes.
4. Place the cubes upside, in the hole that is behind the ramp.
5. Cover the exterior machine with poli styrene plate and introduce the juicer in a box.

Follow all rules to prevent shipping damage.

DECLARACIÓN ‘‘CE’’ DE CONFORMIDAD

FRUCOSOL
Polígono Industrial Tejerías, C/ San Lázaro, s/n
26500- Calahorra (La Rioja) ESPAÑA

DECLARA QUE EL DISEÑO Y FABRICACIÓN DE LA MÁQUINA:

Máquina:............................... MÁQUINA EXPRIMIDORA DE CÍTRICOS
Modelo:................................. F-50 ó F-50-A ó F-COMPACT
Fabricante:............................ FRUCOSOL
Nº Serie:................................
Año de Construcción:.............

ES CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE:

- La Directiva sobre Maquinas: 89 / 392 / CEE.
- Las modificaciones a la Directiva: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE

NORMAS DE REFERENCIA:

-Norma UNE-EN 292, de Abril de 1993, “Seguridad de las Máquinas, conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 1: Terminología básica, metodología”.
-Norma UNE-EN 292-2, de Abril de 1993, “Seguridad de las Máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 2: Requisitos generales”.
-Norma UNE-EN 292-2 /A1, “Seguridad de las Máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 2: Requisitos generales”.
-Equipo Eléctrico de máquinas UNE 60204.
-Norma UNE-EN 1050, “Seguridad de las Máquinas. Evaluación del riesgo”.
-Norma UNE-EN – 1088: 1996. “Seguridad de las máquinas. Dispositivos de enclavamiento asociados a resguardos”.
-Norma UNE-EN 1672. “Maquinaría para el procesado de alimentos. Conceptos básicos. Requisitos de higiene”.

CONFORMITY DECLARATION ‘‘CE’’

FRUCOSOL
Polígono Industrial Tejerías, C/ San Lázaro, s/n
26500- Calahorra (La Rioja) ESPAÑA

DECLARES THAT DESIGN AND MANUFACTURE OF MACHINE:

Machine:............................... AUTOMATIC JUICER MACHINE
Model:.................................. F-50 ó F-50-A ó F-COMPACT
Maker:.................................. FRUCOSOL
Nº Serie:................................
Construction year:.................

IT IS ACCORDING TO THE DISPOSITIONS OF:

- Directive about machine: 89 / 392 / EEC.
- Modifications to the Directive: 91 / 368 / EEC, 93 / 68 / EEC.

REFERENCE STANDARDSES:

-Norma UNE-EN 292, April of 1993, “Security of machine, basic concepts, general principles for the design” . Part 1: Basic terminology, methodology”.
-Norma UNE-EN 292-2, April of 1993, “Security of machine, basic concepts, general principles for the design” . Part 2: General requirementses”.
-Norma UNE-EN 292-2 /A1, “Security of machine, basic concepts, general principles for the design” . Part 2: General requirementses”.
-Electric equipment of machine UNE 60204.
-Norma UNE-EN 1050, “Security of machine. Evaluation of risk”.
-Norma UNE-EN – 1088: 1996. “Security of machine. Devices of location associated to receipts”
-Norma UNE-EN 1672. "Machines for the transform of food. Basic concepts. Requirementses of hygiene."

FIRMADO / SIGNED:



Calahorra,.......de....................de 20....

RECUERDE QUE EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DE NO RESPETARSE ESTAS NORMAS E INSTRUCCIONES. RECUERDE QUE PUEDE CONSULTARNOS CUALQUIER DUDA QUE TENGA ACERCA DE ELLAS EN NUESTRO SERVICIO POST-VENTA

REMEMBER THAT THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITIES IF THESE STANDARDS AND BRIEFINGS ARE NOT RESPECTED. REMEMBER THAT YOU CAN CONSULT US ANY DOUBT YOU MAY HAVE ABOUT IT IN OUR POST-SALE SERVICE

PG. Tejerías Norte
C/ San Lázaro s/n
26500 Calahorra
(La Rioja) España

Tel. +34 941 147 653
Fax +34 941 148 519
frucosol@frucosol.com
www.frucosol.com